PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

04-278061

(43)Date of publication of application: 02.10.1992

(51)Int.CI.

A23L 1/30 A23G 3/00 A23G 3/00 1/305 2/00 A23L A23L A61K 31/195

// A61K 31/045

(21)Application number: 03-038705 (22)Date of filing:

05.03.1991

(71)Applicant:

SUNTORY LTD

(72)Inventor:

NAKAJIMA ETSUKO HIROTA MAYUMI

(54) NUTRITIOUS FOOD

PURPOSE: To obtain a nutritious food containing octacosanol and an amino acid, etc., and having excellent durability, promotion of physical fitness, recovery of fatigue and relief from stress by physiological activity and nutrient effect. CONSTITUTION: The objective nutritious food containing octacosanol and one or two or more kinds of amino acids selected from aspartic acid, glutamic acid, threonine, lysine, serine, isoleucine, leucine, methionine, cysteine, phenylalanine, tyrosine and tryptophan or salts thereof. Furthermore, these amino acids or salts thereof are preferably contained at an amount of ≥10 pts.wt. based on 1 pts.wt. octacosanol.

(19)日本国特許庁 (JP) (12) 公開特許公報 (A) (11)特許出願公開番号

特開平4-278061

(43)公開日 平成4年(1992)10月2日

(51) Int.Cl. ⁵		識別記号]	庁内整理番号	FΙ		技術表示箇所
A 2 3 L	1/30		Z	8114-4B			
A 2 3 G	3/00			9161-4B			
		101		9161-4B			
A 2 3 L	1/305			8114-4B			
	2/00		F	9162-4B			
	_,				審査請求	未請求	: 請求項の数4(全 4 頁) 最終頁に続く
(21)出願番号		特願平3-3870	5	. ,	(71)	出願人	000001904
							サントリー株式会社
(22)出願日		平成3年(1991)	3 /	₹5日			大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号
					(72)	発明者	中嶋 悦子
							大阪府三島郡島本町若山台1丁目1番1号
							サントリー株式会社研究センター内
					(72)	発明者	廣田 真弓
							大阪府三島郡島本町若山台1丁目1番1号
							サントリー株式会社研究センター内
					(74)	代理人	弁理士 有賀 三幸 (外2名)
					(1.27)	4-27	71-12 DX =- 710 D7

(54) 【発明の名称】 栄養食品

(57)【要約】

【構成】 オクタコサノール及びアミノ酸又はその塩を 含有する栄養食品。

【効果】 この栄養食品を摂取すれば、その優れた生理 活性及び栄養効果により、耐久力、体力の増進、疲労回 復、ストレスの解消等の著しい効果が得られる。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 オクタコサノール及びアミノ酸又はその 塩を含有する栄養食品。

【請求項2】 アミノ酸又はその塩が、アスパラギン 酸、グルタミン酸、スレオニン、リジン、セリン、イソ ロイシン、ロイシン、メチオニン、システイン、フェニ ルアラニン、チロシン、トリプトファン、バリン、ヒス チジン、アルギニン、アラニン、グリシン及びプロリン から選ばれる1種又は2種以上である請求項1記載の栄 養食品。

【請求項3】 アミノ酸又はその塩が、アスパラギン 酸、スレオニン、リジン、セリン、イソロイシン、ロイ シン、フェニルアラニン、チロシン、トリプトファン、 パリン、ヒスチジン、アルギニン及びアラニンから選ば れる1種又は2種以上である請求項1又は2記載の栄養 食品。

【請求項4】 アミノ酸又はその塩の含有量が、オクタ コサノール1重量部に対して10重量部以上である請求 項1~3のいずれかの項記載の栄養食品。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【産業上の利用分野】本発明は、耐久力、体力の増進、 疲労回復、ストレスの解消などの優れた生理活性を有す る栄養食品に関する。

[0002]

【従来の技術】オクタコサノールは、CH3 (CH2) 26 CH₂OHの分子式で表され、炭素数28で1級の水酸 基を有する脂肪族高級アルコールの1種であり、83. 2℃ (純品) の融点を有する白色の結晶であり、種々の 天然物中に存在することが知られている。このオクタコ サノールの生理活性として、米国のクレイトン博士の研 究 [T.K. Cureton著、「The Physiological Effects of Wheat Germ Oil on Human in Exercise (1972)] (2 よって、(1) 耐久力、精力、体力の増進、(2) 反 射、鋭敏性の向上、(3)ストレスの影響に対する抵抗 性の向上、(4)性ホルモンの刺激、筋肉痙攣の低減、

(5) 心筋を含む筋肉機能の良化、(6) 収縮期血圧の 低下、(7)基礎代謝率の向上などが報告されている。

【0003】このような生理活性を有するため、オクタ コサノールは、従来より、機能性食品素材として注目さ れ、種々の研究がなされている。しかしながら、オクタ コサノール単独では、これらの生理活性機能が十分に得 られないため、その効果を強化するための研究がなされ るようになってきた。例えば、特開昭60-49752 号にはロイヤルゼリーとオクタコサノールからなる栄養 食品組成物、特開昭61-216659号にはオクタコ サノールとパントテン酸又はその塩とを有効成分とする 栄養食品組成物が開示されている。

【発明が解決しようとする課題】

は、やはりオクタコサノールの生理活性を充分に高めて いるものではなかった。従って、本発明の目的は、上記 のごとく極めて広範囲にわたるオクタコサノールの生理 活性を相乗的に高めた栄養食品を提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【0005】かかる実情において、本発明者等は鋭意研 究した結果、オクタコサノールとアミノ酸を併用するこ とにより、オクタコサノールの生理活性が相乗的に向上 することを見出し、本発明を完成した。

10 【0006】すなわち、本発明は、オクタコサノール及 びアミノ酸又はその塩を含有する栄養食品を提供するも のである。

【0007】本発明において、オクタコサノールは化学 合成されたものを用いてもよいが、天然物から抽出され たものを用いるのが好ましい。かかる天然物としては、 小麦胚芽、米糠、リンゴやブドウの果皮、綿ロウなどの 植物ロウ等が挙げられる。

【0008】本発明に使用されるアミノ酸としては、通 常食品に配合することができるアミノ酸であれば特に制 限されず、例えばアスパラギン酸、グルタミン酸、スレ オニン、リジン、セリン、イソロイシン、ロイシン、メ チオニン、システイン、フェニルアラニン、チロシン、 トリプトファン、バリン、ヒスチジン、アルギニン、ア ラニン、グリシン及びプロリン等が挙げられるが、中で もアスパラギン酸、スレオニン、リジン、セリン、イソ ロイシン、ロイシン、フェニルアラニン、チロシン、ト リプトファン、パリン、ヒスチジン、アルギニン又はア ラニンが好ましい。また、これらのアミノ酸の塩も、通 常食品に配合することができるものをすべて使用するこ とができる。かかるアミノ酸又はその塩は、単独でもま た2種以上を混合して用いてもよい。

【0009】オクタコサノールとアミノ酸又はその塩の 配合割合は、オクタコサノール1重量部に対し、アミノ 酸又はその塩を10重量部以上とするのが好ましい。ア ミノ酸又はその塩が10重量部未満の場合には、相乗効 果が充分でないことがある。

【0010】また本発明の栄養食品には、上記成分の他 に、カルシウム、鉄、ナトリウム、カリウム、マグネシ ウムなどのミネラル類; ビタミンA、ビタミンB1、ビ タミンB2、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、葉 酸、パントテン酸などのビタミン類等を配合することも できる。

【0011】本発明の栄養食品の形態としては、特に制 限されないが、例えばスポーツ飲料、炭酸飲料、果汁飲 料、乳性飲料、粉末ジュース等の飲料類;キャンディ 一、ピスケット、ゼリー 菓子等の菓子類;錠剤、ゼラ チンカプセル等が挙げられる。本発明の栄養食品は、食 品の形態に応じた通常の方法で製造することができる が、オクタコサノールは水に溶けにくいので、乳化剤や 【0004】しかしながら、従来のこれらの栄養食品 50 可溶化剤を用いて乳化ないし可溶化させてから配合する

3

こともできる。

[0012]

【作用】アミノ酸は筋肉の要求するエネルギー源であ り、筋肉運動の機能を向上させ、生体内におけるエネル ギー生産に係わるホルモンの分泌刺激などの効果を有す ることが知られている。本発明においては、このアミノ 酸をオクタコサノールと併用することによって、筋肉の エネルギー源を補給し、筋肉のグリコーゲン貯蔵を高 め、また生体内における基礎代謝を高めることにより、 オクタコサノールによる耐久性、精力、体力の増進、反 10 下記に示す配合組成によって、常法によりスポーツ飲料 射、鋭敏性の向上、ストレスの影響に対する抵抗性の向*

*上、筋肉機能の良化等の生理活性を相乗的に増強するも のと考えられる。従って、本発明によれば、オクタコサ ノールとアミノ酸の相乗効果により、耐久力、体力の増 進、疲労回復、ストレスの解消などの優れた生理活性を 有する栄養食品を得ることができる。

[0013]

【実施例】次に実施例を挙げて本発明を詳細に説明する が、本発明はこれら実施例に限定されるものではない。

【0014】実施例1 飲料

(100ml)を製造した。

(配合組成)	(mg)
オクタコサノール	0.07
アスパラギン酸ナトリウム	3
リジン塩酸塩	3
セリン	2
スレオニン	1
グルタミン酸ナトリウム	1
イソロイシン	2
ロイシン	1
アスコルビン酸	3 0
塩化ナトリウム	2 0
塩化カリウム	2 0
乳酸カルシウム	1 0
塩化マグネシウム	4
果糖プドウ糖液	8500
クエン酸	280
香料、着色料	少量
水	合計で100mlとする。

(mg)

4. 4

7. 5

960

760

【0015】実施例2 ハードキャンディー

(配合組成)

塩化マグネシウム

5倍濃縮レモン果汁

メントール

クエン酸

下記に示す配合組成によって、常法によりハードキャン ディー (仕上がり100g) を製造した。

水鲐	48000
グラニュー糖	64000
オクタコサノール	0.6
アスパラギン酸ナトリウム	3. 2
リジン塩酸塩	1. 9
セリン	1. 5
スレオニン	1
グルタミン酸ナトリウム	0. 7
イソロイシン	1
アスコルビン酸	0. 2
塩化ナトリウム	2 7
塩化カリウム	1 9
乳酸カルシウム	8

30 レモンライムオイル 0.04 香料、着色料 少量

【0016】実施例3 ゼラチン菓子

水

下記に示す配合組成によって、常法によりゼラチン菓子

13000

	(仕上がり100g) を製造した。	
	(配合組成)	(mg)
	水飴	3 3 5 0 0
	グラニュー糖	34000
	ゼラチン	7000
40	オクタコサノール	0.05
	アスパラギン酸ナトリウム	0.06
	リジン塩酸塩	0.15
	アルギニン	0.13
	セリン	0.15
	スレオニン	0.01
	パリン	0.02
	ヒスチジン塩酸塩	0.08
	アスコルビン酸	1.95
	クエン酸第1鉄ナトリウム	1 1
50	ミルクカルシウム	860

(4)

特開平4-278061

5

塩化マグネシウム 4 クエン酸 400 7倍濃縮グレープフルーツ果汁 15 グレープフルーツオイル 50 香料、着色料、粉末オプラート、タルク 少量 水 170

[0017]

【発明の効果】以上のように本発明の栄養食品を摂取す れば、その優れた生理活性及び栄養効果により、耐久 力、体力の増進、疲労回復、ストレスの解消等の著しい 効果が得られる。

フロントページの続き

(51) Int. CI. 5 識別記号 庁内整理番号 FΙ A 2 3 L 2/00 J 9162-4B

技術表示箇所

A 6 1 K 31/195 // A 6 1 K 31/045

ADD

8413-4C 8413-4C